La confiance peut sauver l'avenir

CAP Cuisine

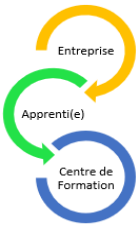
Formation par apprentissage RNCP 37553
(France Compétences du 01/09/23 au 31/08/26)

Le titulaire du CAP Cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration commerciale et collective.
Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable.

→ PUBLIC CONCERNÉ	16-29 ans ou 15 ans et avoir finalisé une 3e
→OBJECTIFS	Le ou la titulaire du CAP Cuisine exécute de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication du métier pour élaborer un menu complet. Il ou elle est capable de : • Réaliser des productions culinaires à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable. • Identifier les besoins en matières premières et les stocker. • Organiser sa production. • Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication. • Participer à la distribution des mets.
→PRÉ-REQUIS/ CONDITIONS D'ADMISSION	• Être de nationalité française ou bien autorisé à travailler en France • Avoir suivi une 3e de l'enseignement général ou spécifique • Être âgé de 16 à 29 ans à la date de signature du contrat, admission possible au-delà de 29 ans pour les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu, les personnes reconnues travailleurs handicapés, les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise
→DURÉE DU CONTRAT/ RYTHME ALTERNANCE	Formation sur 2 ans (840h) soit 1 semaine par mois au CFA (12 semaines/an) le reste en entreprise La durée de la formation peut être réduite à 6 mois ou augmentée à 3 ans selon le positionnement et les acquis antérieurs (décret n°2020-372 du 30/03/2020)
→MODALITÉS ET DELAIS D'INSCRIPTION	Entretien individuel, réponse à l'issue de l'entretien Signature d'un contrat d'apprentissage
→TYPE DIPLOME	Diplôme du Ministère de l'Education Nationale - Niveau 3
→POURSUITES D'ÉTUDES	• MC Cuisinier en desserts de restaurant • MC Employé traiteur • MC Sommellerie • MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées • MC Art de la cuisine allégée • BP Boucher • BP Charcutier-traiteur • BP Cuisinier • BAC PRO Cuisine
→DÉBOUCHÉS	• Commis de cuisine • Cuisinier • Chef cuisinier, • Chef de partie, • Agent polyvalent de restauration, Traiteur
→LES ATOUTS DU CENTRE DE FORMATION	Partenariats privilégiés avec l'UMIH14 et les membres de la confrérie des disciples d'ESCOFFIERS Accompagnement à la recherche d'entreprise et mise en relation Technique de Recherche d'Emploi Des enseignements transversaux Une expérience de plus de 150 ans dans la formation et l'insertion des jeunes
→ SERVICES PRATIQUES	Accessibilité aux personnes en situation de handicap Accès au SELF Ligne de bus Astro-bus, ligne SNCF Sur place : internat éducatif pendant les semaines de regroupement, Possibilité de logement au Foyer Jeunes Travailleurs (FJT)

Centre de Formation par Apprentissage VICTORINE MAGNE - 39 avenue du 6 juin 14100 Lisieux - Tel. 02.31.61.24.32
Email : cfa.victorine-magne@apprentis-auteuil.org - Site internet : https://victorinemagne.apprentis-auteuil.org/

CAP CUISINE (En apprentissage)

→CONTENU DE LA FORMATION	**Enseignement professionnel :** • Travaux pratiques (environ 60% du temps de formation) • Technologie appliquée en cuisine • Technologie professionnelle culinaire • Sciences appliquées • Gestion appliquée • Chef d'œuvre Connaissances en matière de santé et de sécurité professionnelles • Sauveteur Secouriste du Travail (SST)	**Enseignement général :** • Français • Histoire-géographie • Enseignement moral et civique • Mathématiques • Sciences physiques et chimiques • Anglais • Education physique et sportive • Prévention Santé Environnement
→METHODES ET MOYENS MOBILISÉS	Rythme de l'alternance CFA / Entreprise  Enseignement en modularisation en digital Learning et présentiel Livret d'apprentissage Numérique MOODLE Livret de suivi Pédagogique L'organisation de la Formation (Planning, cours, résultats, absences)	
→MODALITÉS D'ÉVALUATIONS	Un test de positionnement est effectué à chaque admission. Des évaluations d'acquis sont réalisées tout au long de l'année en enseignement professionnel et général (Quiz, travaux pratiques, suivi entreprise + auto-évaluation). L'inscription au CAP, diplôme de l'Education Nationale, se fera au travers de la validation de modules, de formations internes et de Contrôle en Cours de Formation (CCF). L'établissement est habilité centre d'examen par l'Education Nationale pour le CCF.	

Le contrat

Conclu par écrit, signé par :

- L'apprenti et son représentant légal si celui-ci est mineur
- L'employeur

Période d'essai du contrat d'apprentissage : 45 jours sur les temps entreprises
Durée : 2 ans
Le contrat doit être signé avant l'intégration du jeune dans l'entreprise.
Les congés payés doivent être exclusivement pris pendant les périodes en entreprise

L'apprenti et l'entreprise

Le maître d'apprentissage ou le tuteur a pour mission de contribuer à l'acquisition par l'apprenti des compétences correspondant au diplôme préparé.
L'apprenti effectue le travail qui lui est confié par l'employeur et respecte le règlement intérieur de l'entreprise.

Salaire

Un apprenti se forme en étant rémunéré par l'entreprise selon un pourcentage du SMIC, allant de 27% à 100%. L'âge, l'ancienneté dans l'entreprise et sa progression dans le ou les cycles de formation déterminent les conditions du contrat d'apprentissage.

Vous souhaitez plus d'informations Contactez-nous…

Inscription et Renseignements

Accueil et secrétariat ouverts du lundi au vendredi de 8h30 à 17h

Marion LEROUX, Assistante pôle apprentissage
☎ **02 31 61 24 32** ou par mail à :
cfa.victorine-magne@apprentis-auteuil.org

Stéphanie YANKOS, Chargée des relations entreprises
☎ **07 60 41 89 62** ou par mail à :
stephanie.yankos@apprentis-auteuil.org

Delphine BOUTIGNY, Coordinatrice handicap
☎ **06 11 61 43 70** ou par mail à :
delphine.boutigny@apprentis-auteuil.org

Aides Apprentis

Aides financières pour le transport, le permis B, le logement, carte étudiant des métiers, prime financement OPCO, self et internat éducatif à tarifs préférentiels.

Tarifs

La formation est **Gratuite, elle est financée à 100% par les Opérateurs de Compétences** (OPCO) des employeurs via le cout contrat